

TECNICA CULTURALE

Il sistema di coltivazione e di essiccamento del "Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana" adotta le pratiche colturali in uso tradizionalmente nel territorio della valle Grana. La preparazione del terreno prevede da una media a una leggera aratura con affinamento, livellamento del terreno e preparazione delle aiuole che accoglieranno i bulbi. La concimazione si può effettuare solo con prodotti naturali come il letame maturo, stallatico o prodotti utilizzabili nell'agricoltura biodinamica e biologica: sono in ogni caso vietati tutti i tipi di concimi chimici. La rotazione colturale è quadriennale. **L'interramento dei bulbi avviene tra il 1 agosto e il 7 di settembre.** Dopo l'interramento dei bulbi vengono effettuate le operazioni colturali di rincalzatura e zappatura ed è consentita l'irrigazione. Con l'avvento della fioritura, inizia la raccolta dei fiori che avviene in fasi successive seguendo la naturale scolarità della fioritura, sino alla conclusione della stessa. I fiori sono raccolti manualmente e successivamente viene eseguita la sfioritura, ovvero la separazione degli stigmi dal calice. Gli stigmi sono raccolti in contenitori e posti ad essiccazione: secondo il metodo tradizionale a fuoco diretto nelle vicinanze di un camino, in stufa a legno o utilizzando altre forme di riscaldamento, per un tempo superiore ai 10 minuti, fino ad ottenere le caratteristiche del prodotto finale. Attualmente in laboratorio utilizziamo essiccatoi dotati di termostato per una essiccazione omogenea e priva di alterazioni. Conclusa l'essiccazione, i filamenti – stigmi sono conservati in contenitori (di idoneo materiale) che li preservino dall'umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche.



PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE (P.A.T.)





Con deliberazione della Giunta regionale lo **zafferano di Caraglio e Valle Grana** è stato orgogliosamente riconosciuto **P.A.T. – Prodotto Agrotadizionale** del Piemonte ed è stato inserito, dopo attenta valutazione, nel settore **Piante officinali del Piemonte**.

UN PO' DI NOI...



CONTATTI

Se vuoi altre informazioni non esitare a contattarci.

 **Manfredi** +39_345.93.33.591 
Roberto +39_388.93.62.815  

 info@zafferanovallegrana.it

 www.zafferanovallegrana.it

 seguici su **Söfran-Zafferano di Caraglio e della Valle Grana**

 **Banca di Caraglio**



ZAFFERANO DI CARAGLIO E DELLA VALLE GRANA



SÖFRAN IL GUSTO DELICATO DELLA TRADIZIONE





UNA STORIA SECOLARE

Come attestano alcune fonti storiche, lo zafferano veniva già coltivato sulle colline del Marchesato di Saluzzo, territorio in cui un tempo era compresa anche la valle Grana. Tuttavia i richiami diretti e inconfutabili che attestano l'antica presenza produttiva, la commercializzazione e il riconoscimento dello "zafferano di Caraglio e della Valle Grana" risalgono al **1870** quando, in occasione della **"Prima esposizione agraria-industriale-artistica della provincia di Cuneo"**, il cittadino caraglioese Antonio Delpuy portò in esposizione il suo zafferano.

Nel 1800 la coltivazione del prodotto, nell'area territoriale della "provincia di Saluzzo", era definita come "meravigliosa" e viene naturale identificare tale area geografica con l'intera zona delle valli, dell'antico Marchesato di Saluzzo, aventi un'orografia, un andamento climatico ed una struttura pedologica pressoché omogenea. Lo Zafferano, nei tempi passati, conviveva con altre coltivazioni quali le "piante industriali" (in prevalenza per la tintura), ma anche viti e cereali.

Lo zafferano, stando alle fonti storiche, veniva utilizzato anche come tintura e in taluni casi come valore di scambio di merci o come "moneta" per offerte.

L'utilizzo come spezia per cucina era minore.

AMBIENTE E TERRITORIO: LA VALLE GRANA

Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche della valle Grana consentono di ottenere **un prodotto con peculiarità organolettiche e gustative uniche.**

I terreni, a tessitura franco sabbiosa e di medio impasto, atti alla coltivazione sono pedemontani e montani, con un'altitudine superiore ai 500 metri s.l.m., di origine alluvionale e ben soleggiati. Questi terreni sono in prevalenza calcarei, dolomitici e cristallini (tipici delle montagne della valle Grana), in genere di media consistenza e caratterizzati da buona permeabilità. Il clima della zona di coltivazione dello zafferano, è tipicamente temperato fresco con estati calde, non aride, e piogge concentrate sia nel periodo primaverile, sia nel periodo autunnale generalmente mite. Le brinate arrivano all'avvicinarsi dell'inverno, le nevicate (che ricoprono e proteggono le coltivazioni) sono tipicamente invernali.



VALORIZZAZIONE, TUTELA E PROMOZIONE: IL CONSORZIO DEL SÖFRAN

Nel mese di marzo 2015 si è costituito il **Consorzio di Tutela, Promozione e Valorizzazione del Söfran – Zafferano di Caraglio e della Valle Grana**, con sede presso l'Unione Montana Valle Grana a Caraglio (dal 2016 a Valgrana). È promosso con il nome Söfran in rispetto al capitano Ottavio Gallo, già sindaco di Caraglio nei primi anni del '900, perché così lo indicava nella sua opera "200 piante medicinali della Flora Pedemontana coll'aggiunta dei nomi in vernacolo piemontese" edito nel 1917 e ripubblicato in versione anastatica nel 2008. Un nome caraglioese, dato da un illustre caraglioese per un ottimo prodotto caraglioese e della sua valle. La zona di produzione, di essiccazione e di confezionamento è all'interno del territorio amministrativo della Valle Grana, comprendente i comuni di **Bernezzo, Caraglio, Castelmagno, Cervasca, Montemale di Cuneo, Monerosso Grana, Pradleves, Valgrana.**

